

SAMSUNG

إرشادات التشغيل ودليل الطهي

فرن الطهي السريع



CQ1570-B / CQ1570U-B

دليل المالك

المحتويات

٤٠	استخدام هذا الدليل
٤١	إرشادات هامة تتعلق بالسلامة
٤٢	احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف
٨٠	تركيب فرن الميكروويف
٩٠	ضبط الساعة
١٠٠	مميزات الفرن
١١٠	الأدوات الإضافية
١٢٠	لوحة التحكم
١٣٠	أنواع التسخين
١٤٠	استخدام وضع «الفرن»
١٤٠	إعداد وضع «الفرن»
١٦٠	ميزة «الطهي بالطريقة العادية المزدوجة»
١٧٠	ميزة «الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي»
١٨٠	ميزة «التسخين التقليدي»
١٩٠	ميزة «الشي والشوابة»
٢١٠	ميزة «الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي»
٢٢٠	ضبط وقت الطهي
٢٣٠	ضبط وقت الإنهاء
٢٤٠	وظيفة «حجز وقت الطهي»
٢٥٠	استخدام وضع «القائمة السريعة»
٢٥٠	إعداد وضع «القائمة السريعة»
٢٦٠	دليل مميزات «القائمة السريعة التلقائية»
٢٨٠	استخدام وضع «فك التجميد السريع»
٢٨٠	إعداد وضع «فك التجميد السريع»
٢٩٠	دليل مميزات «فك التجميد السريع التلقائي»
٣٠٠	كيفية عمل فرن الميكروويف
٣١٠	استخدام وضع «الميكروويف»
٣١٠	إعداد وضع «الميكروويف»
٣٢٠	دليل مستويات طاقة الميكروويف
٣٣٠	دليل أدوات الطهي للميكروويف
٣٥٠	دليل الطهي باستخدام الميكروويف
٤١٠	إيقاف تشغيل ميزة «إصدار أصوات التنبيه»
٤٢٠	تأمين سلامة الطفل
٤٣٠	استخدام ميزة «التنظيف بالبخار»
٤٤٠	تنظيف فرن الميكروويف
٤٤٠	تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
٤٥٠	استكشاف المشكلات وإصلاحها
٤٦٠	أكواد الأخطاء
٤٧٠	المواصفات الفنية

شكراً لشرائك فرن الطهي السريع من SAMSUNG.

يتضمن دليل المالك هذا الإرشادات الهامة التي تتعلق بالسلامة والمعلومات الضرورية لاستخدام فرن الطهي السريع والاعتناء به.

قبل استخدام الفرن. الرجاء قراءة جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل والاحتفاظ به كمرجع في المستقبل.

يتوفر دليل الكشف السريع الذي يوضح عمليات الطهي الأساسية داخل الغلاف الأمامي لتوفير مزيد من الراحة لك.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

- (أ) لا يجب خت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.
- (ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.
- (ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
 - (١) الباب وقفليه وأسطح إحكام الإغلاق
 - (٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام) أو
 - (٣) كبل التيار الكهربائي.
- (د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة (تابع)

AR

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.
قبل طهي الطعام أو السوائل في الفرن، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. يحظر استخدام أي أدوات طهي معدنية عند استخدام وظيفة الميكروويف:
 - الأواني المعدنية
 - أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
 - الماسكات المعدنية والشوك. وما إلى ذلك.

السبب قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تتلف الفرن.
٢. يحظر تسخين:
 - الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام. مثال: البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
 - الأطعمة ذات القشرة. مثال: البيض والبنديق غير المقشر والطماطم

السبب قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار القشرة الخارجية لهذه الأطعمة.

لتلميح قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.
٣. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب قد تتعرض جدران الفرن للتلف.

لتلميح اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.
٤. يحظر تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
٥. استخدم دوماً قفازات عند إخراج الأطباق من الفرن.

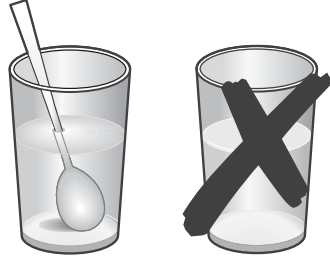
السبب تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.
٦. يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي. وإن لم تبدو كذلك، ابتعد عن الأجزاء الساخنة. احرص على عدم ملامسة أية مواد قابلة للاشتعال للسطحي الداخل للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.
٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن
 - يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
 - قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
 - يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
 - في حالة ملاحظة تصاعد دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيل الفرن وفصله عن مصدر التيار الكهربائي.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة (تابع)

AR

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال باستخدام إحدى وظائف الميكروويف.
- اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
 - قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.



- لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للاحتراق. يجب التقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
 - * اغمر يدك في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
 - * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
 - * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم أبداً بملء الآنية حتى أعلاها. اختر آنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لمنع فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائها للطفل.
- يحظر تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- أثناء تسخين المشروبات باستخدام الميكروويف. قد يحدث فوران متأخر للسوائل لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاويات.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.
- لا تقم بغمر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء وحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
 - يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
- السبب قد يؤدي الهواء الساخن أو البخار إلى التعرض للإصابة بالحروق.
١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
- قم بتنظيف جوف فرن الميكروويف مباشرة بعد كل مرة تستخدمه فيها بحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل تنظيفه لتجنب التعرض لأي إصابات.
- السبب يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تسمع صوت «قرقعة» أثناء التشغيل. وخاصة في وضع «فك التجميد».
- السبب يصدر هذا الصوت أثناء تغير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. يعتبر ذلك أمراً عادياً.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة (تابع)

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شيء بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بعد ذلك بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.
- لا تقلق إذا استمر الفرن في العمل بعد انتهاء الطهي.

السبب تم تصميم هذا المنتج بحيث تعمل مروحة التبريد لمدة ٥ دقائق بعد إنتهاء الطهي لتبريد الأجزاء الكهربائية الداخلية. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر «٠» أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح أبداً للأطفال أو الأشخاص غير المستقرين باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به . ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بواسطة شخص مؤهل.

تحذير

فمن الخطر إجراء أي شخص آخر غير الشخص المؤهل لأي عمليات صيانة أو إصلاحات تتطلب فك الغطاء الذي يؤمن الوقاية من التعرض لأشعة الميكروويف.

تحذير

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد يتعرض للانفجار.

تحذير

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من إتخاذ الإجراءات اللازمة في حالة اشتعالهما؛

تحذير

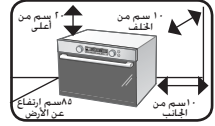
تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصعقة كهربائية.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع ببنياً.

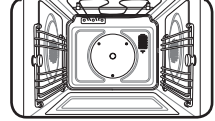
الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يمكن وضع فرن الميكروويف في أي مكان تقريباً (طاولة المطبخ أو أحد الأرفف أو طاولة متحركة أو منصدة مستقلة).

عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.



يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

ملاحظة

- يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٤٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
- يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

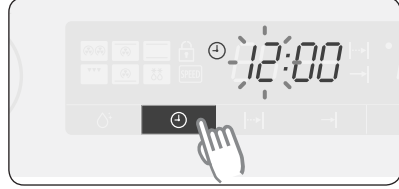
ضبط الساعة

عند توصيل الجهاز، تضيئ شاشة العرض. بعد ثلاث ثوان، يومض رمز الساعة و"١٢:٠٠" على شاشة العرض.

ضبط الساعة



٢ قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط الساعة.



١ اضغط على الزر "الساعة". يبدأ الرقم «١٢» في الوميض.



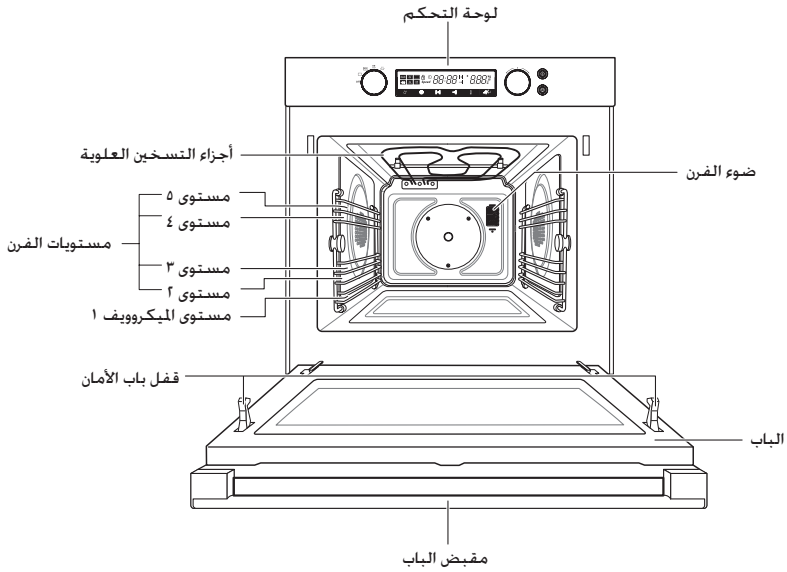
٤ قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط الدقائق.



٣ اضغط على الزر "الساعة" مرة أخرى. يبدأ الرقم «٠٠» في الوميض.



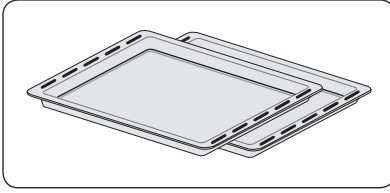
٥ اضغط على الزر "الساعة" مرة أخرى. يتم ضبط الساعة ذاتياً خلال ٥ ثوان.



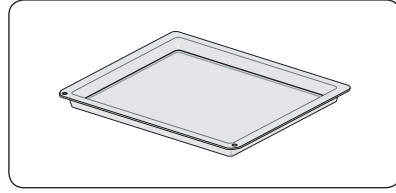
ملاحظة

- مستويات الأرفف مرقمة من الأسفل إلى أعلى.
- يستخدم المستويين ٤ و ٥ بشكل أساسي لوظيفة الشوي.
- يستخدم مستوى الميكروويف بشكل أساسي لوظيفة الميكروويف.
- الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الكتيب لتحديد مستوى الرف المناسب للأطباق التي تريد طهيها.

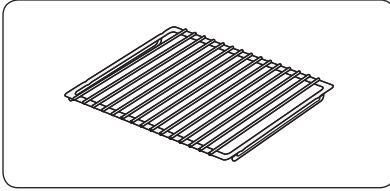
الأدوات الإضافية التالية مرفقة مع فرن الميكروويف:



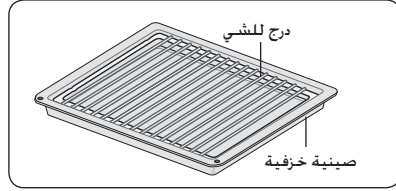
٢ صينية الخبز
(لا تستخدمهما في وضع الميكروويف).



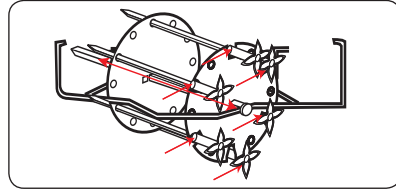
١ صينية خزفية
(مفيدة لوضع الميكروويف)



٤ حامل للفرن
(لا تستخدمه في وضع الميكروويف).



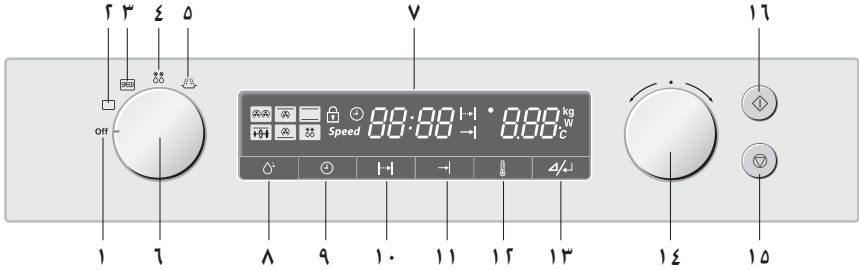
٣ درج شوي للصينية الخزفية
(مفيد للقائمة السريعة ووضع الشوي)



٥ شواية
(الرجاء وضع زيت زتون أو زيت نباتي على الأجزاء الدوارة لكل مكون لتسهيل دوارنها قبل استخدام الشواية لأول مرة)

ملاحظة

الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الكتيب لتحديد الأداة الإضافية المناسبة للأطباق التي تريد طهوها.



- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| ٩. «الساعة» | ١. إيقاف تشغيل |
| ١٠. «وقت الطهي» | ٢. وضع «الفرن» |
| ١١. «وقت الإنهاء» | ٣. وضع «القائمة السريعة» |
| ١٢. «درجة الحرارة» | ٤. وضع «فك التجميد السريع» |
| ١٣. «مستوى الطاقة / إدخال» | ٥. وضع «الميكروويف» |
| ١٤. قرص «تديد الوظائف المتعددة» | ٦. قرص «تديد الوضع» |
| ١٥. «إيقاف / إلغاء» | ٧. شاشة العرض |
| ١٦. «تشغيل» | ٨. «التنظيف بالبخار» |

استخدام الأقراص الدوارة البارزة

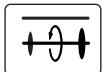
ملاحظة

يعد قرص «تديد الوضع» (٦) و«تديد الوظائف المتعددة» (١٤) من الأقراص الدوارة البارزة. فقط اضغط على الزر وقم بتدويره إلى الميزة المطلوبة.

أنواع التسخين

يوضح الجدول التالي أوضاع التسخين والميزات المختلفة المتوفرة في الفرن. استخدم أدلة الطهي الموضحة في الصفحات التالية لتحديد الوضع والميزة المناسبين لجميع وصفات الطهي.

وضع "الفرن"

ميزة "الطهي بالطريقة العادية المزدوجة" يتم تسخين الطعام بواسطة الهواء الساخن المنبعث من الجانبين الأيسر واليمن للفرن. تتيح هذه الميزة تسخين الطعام بشكل منتظم كما أنها مثالية لحبزه.	
ميزة "الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي" يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناتجة من أجزاء التسخين العلوية مما يجعل هذه الميزة الوسيلة المثالية للتحمير والتحميص. ويوصى باستخدامها لطهي اللحوم.	
ميزة "التسخين التقليدي" تنتج الحرارة من أجزاء التسخين العلوية والسفلية. تعد هذه الميزة مناسبة للخبز والشبي.	
ميزة "النشي والشواية" يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية. يعمل موتور الشواية أثناء النشي لإتاحة استخدامها. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضاً دون استخدام الشواية.	
ميزة "الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي" يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناتجة من أجزاء التسخين السفلية لتحميض الطعام وخبزه.	

وضع "القائمة السريعة"

يمكنك الاختيار من بين اثنتي عشرة ميزة مبرمجة مسبقاً بالقائمة السريعة لطهي أطعمتك المفضلة وخبزها بسهولة ويسر. يتم ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد البرنامج واضبط الوزن حتى يبدأ الطهي.	Speed
--	---------------------

وضع "فك التجميد السريع"

يمكن الاختيار من بين خمس ميزات مبرمجة مسبقاً لوضع "فك التجميد السريع". يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد البرنامج واضبط الوزن حتى يبدأ فك التجميد.	
--	---

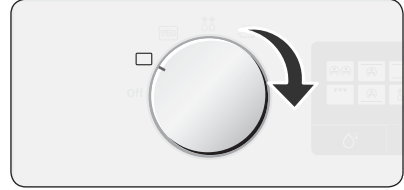
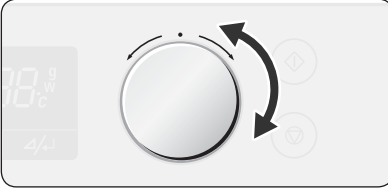
وضع "الميكروويف"

تستخدم طاقة الميكروويف لطهي الأطعمة وفك تجميدها. فهي تتيح الحصول على طهي سريع وفعال دون تغيير لون الطعام أو شكله. يتم ضبط مستوى الطاقة ووقت الطهي يدوياً للالتئام مع أطباق الطعام المختلفة.	
--	---

استخدام وضع "الفرن"

يتوفر بهذا الوضع خمس ميزات. راجع أدلة الطهي الموضحة في الصفحات ١٤ - ٢١ لتحديد الميزة المناسبة.

إعداد وضع "الفرن"



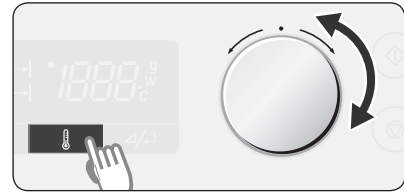
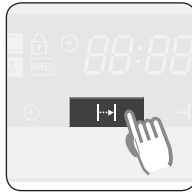
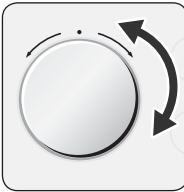
٢ قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوظائف المتعددة" إلى وضع الفرن المطلوب. سيتم عرض وضع الفرن ودرجة الحرارة الموصى بها.

١ قم بتدوير القرص الدوار "تحديد الوضع" إلى وضع "الفرن".

	"الطهي بالطريقة العادية المزدوجة"	
	"الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي"	
	"التسخين التقليدي" Heat	
	"الشوي والشواية"	
	"الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي"	

ملاحظة

يعمل جزء التسخين الخاص بالطهي بالطريقة العادية وجزء التسخين الخاص بالشوي ويتوقفان عن العمل على نحو ثابت لتنظيم درجة الحرارة.



٤ لضبط وقت الطهي. اضغط على "وقت الطهي" وقم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط وقت الطهي المطلوب.

٣ لتغيير درجة الحرارة. اضغط على "درجة الحرارة" وقم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط درجة الحرارة المطلوبة.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

AR



٥ اضغط على "تشغيل".

بضوء مؤشر "درجة الحرارة" على الشاشة ويومض عند الوصول إلى درجة الحرارة.

ملاحظة

- ١) أثناء الطهي. يمكن استخدام "وقت الطهي" و "درجة الحرارة" لتغيير الميزة.
- ٢) في وضع "الفرن". يعمل جزء التسخين الخاص بالطهي بالطريقة العادية وأجزاء التسخين العلوية والسفلية ويتوقفوا عن العمل خلال الطهي لتنظيم درجة الحرارة.
- ٣) أثناء الطهي. يمكن عرض درجة الحرارة الداخلية بالضغط على "درجة الحرارة" و "مستوى الطاقة / إدخال" في وقت واحد.

هام

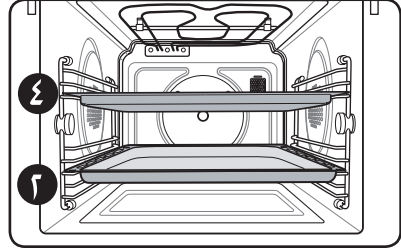
عند استخدام وضع الفرن. تأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية °.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

ميزة "الطهي بالطريقة العادية المزدوجة" (☺☺)

يتم تسخين الطعام بواسطة الهواء الساخن المنبعث من الجانبين الأيسر واليمن للفرن. تتيح هذه الميزة تسخين الطعام بشكل منتظم كما أنها مثالية لخبزه.

عند قيامك بالطهي باستخدام صينيّتي الخبز في وقت واحد،
ضع الصينيتين على المستوى ٢ ، و المستوى ٤



*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠° - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز. نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع الطهي بالطريقة العادية المزدوجة.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
قوالب الكيك المربعة المخبوزة بالبندق	٢	١٧٠ - ١٦٠	حامل الفرن	١:١٠ - ١:٠٠
كيك الليمون على شكل حلقات أو أو في القوالب الدائرية	٢	١٦٠ - ١٥٠	حامل الفرن	١:٠٠ - ٠:٥٠
الكيك الإسفنجي	٣	١٦٠ - ١٥٠	حامل الفرن	٠:٤٥ - ٠:٣٥
كيك الفاكهة المخبوزة بالكريمة	٣	١٧٠ - ١٥٠	حامل الفرن	٠:٣٥ - ٠:٢٥
كيك الفاكهة الإسفنجي المستوي (عجينة مخمرة)	٣	١٧٠ - ١٥٠	صينية الخبز	٠:٤٠ - ٠:٣٠
الكرواسون	٣	١٨٠ - ١٧٠	صينية الخبز	٠:١٥ - ٠:١٠
أرغفة الخبز	٢	١٩٠ - ١٨٠	صينية الخبز	٠:١٥ - ٠:١٠
الكيك	٤ / ٣	١٨٠ - ١٦٠	صينيتا الخبز	٠:٢٠ - ٠:١٠

ملاحظة

يوصى بالتسخين مسبقًا.

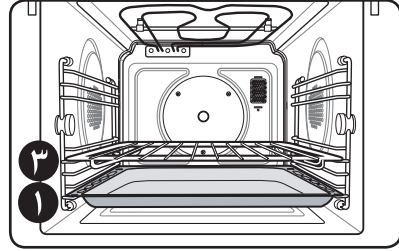
استخدام وضع "الفرن" (تابع)

AR

ميزة "الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي" ()

يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناجمة من أجزاء التسخين العلوية مما يجعل هذه الميزة الوسيلة المثالية للتحمير والتحميص. يوصى بهذه الميزة لطهي اللحوم.

عند طهي اللحوم، ضع الحامل على المستوى ٣ وصينية الخبز على المستوى ١ لتلقي القطرات السائلة.



*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك باللشبي. نوصي بتسخين الفرن مسبقاً باستخدام وضع «الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي». ضع اللحم على حامل الفرن. واتبع الإرشادات الموضحة في الجدول الخاصة بمستوى الرف واستخدم صينية الخبز كوعاء للزيت في المستوى ١.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
اللحم البقري / ١ كجم متوسط	١ / ٣	١٧٠ - ١٩٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:٣٠ - ١:٠٠
قطع لحم كتف الخنزير / لفة ١ كجم	١ / ٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٢:٠٠ - ١:٣٠
لحم الضأن المشوي / فخذ لحم الضأن ٠,٨ كجم	١ / ٢	١٩٠ - ٢١٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:٢٠ - ٠:٥٠
دجاجة كاملة / دجاجة ١ كجم	١ / ٣	١٧٠ - ١٩٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:١٠ - ٠:٥٠
أسماك السلمون الكاملة / قطعتان ٠,٥ كجم	١ / ٤	١٧٠ - ١٨٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٤٠ - ٠:٣٠
صدر البط ٠,٣ كجم	١ / ٤	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٣٥ - ٠:٢٥

ملاحظة

يوصى بالتسخين مسبقاً.

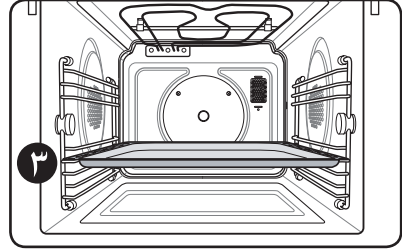
استخدام وضع "الفرن" (تابع)

ميزة "التسخين التقليدي" (□)

تنتج الحرارة من أجزاء التسخين العلوية والسفلية. تعد هذه الميزة مناسبة للخبز والشاي.

غالبًا ما يتم وضع صينية الخبز أو حامل الفرن على المستوى

٣



*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز. نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع التسخين التقليدي.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
اللازانيا	٣	٢٠٠ - ٢٢٠	حامل الفرن	٠٠:٣٥ - ٠٠:٢٥
الخضروات المجمدة	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠٠:٣٠ - ٠٠:٢٠
البطاطس المجمدة	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠٠:٣٥ - ٠٠:٢٥
البيتزا المجمدة الخبز الفرنسي	٣	١٦٠ - ١٨٠	صينية الخبز	٠٠:١٥ - ٠٠:١٠
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن	٣	٢٠٠ - ٢٢٠	صينية الخبز	٠٠:٢٠ - ٠٠:١٥
ماربل كيك	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	١:١٠ - ٠٠:٥٠
قطع المافن	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠٠:١٥ - ٠٠:١٠
الكيك	٤	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠٠:١٥ - ٠٠:٠٨

ملاحظة

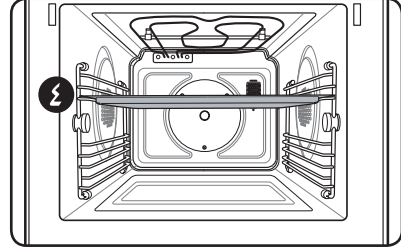
يوصى بالتسخين مسبقًا.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)

ميزة "الشبي والشواوية" ($\pm$)

يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية.

للشبي. غالباً ما يتم وضع الصينية الخزفية ودرج الشبي على المستوى ٤.



*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالشبي. اضبط درجة حرارة الشبي على ٢٢٠ درجة مئوية. وقم بتسخين الفرن مسبقاً لمدة ٣ دقائق.

نوع الطعام	مستوى الرف	الوقت (دقيقة) الجانب الأول	الوقت (دقيقة) الجانب الثاني	الأداة الإضافية
أسياف الكباب	٤	٨ - ١٠	٨ - ١	درج الشبي بالصينية الخزفية
شرائح لحم الخنزير	٤	٧ - ٩	٥ - ٧	درج الشبي بالصينية الخزفية
السجق	٤	٤ - ٦	٣ - ٥	صينية الخبز
قطع الدجاج	٤	١٠ - ١٥	٨ - ١٠	درج الشبي بالصينية الخزفية
شرائح السالمون	٤	٨ - ١٢	٦ - ١٠	درج الشبي بالصينية الخزفية
الخضراوات المقطعة إلى شرائح	٥	٥ - ٧	٣ - ٥	صينية الخبز
توست	٥	٢ - ٣	١ - ٢	حامل الفرن
توست الجبن	٥	٤ - ٥	-	حامل الفرن

ملاحظة

درجة الحرارة الموصى بها للشبي هي ٢٢٠ درجة مئوية.
يوصى بتسخين الفرن مسبقاً لمدة ثلاث دقائق.

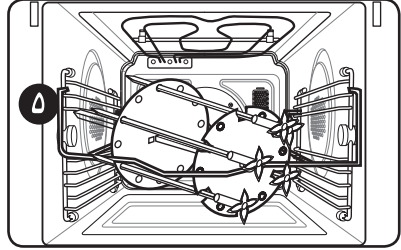
استخدام وضع "الفرن" (تابع)

AR

ميزة "الشي والشواية" ()
يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية.

للشي باستخدام الشواية. يتم وضع حامل الشواية على المستوى ٥. ويتم وضع الشواية على الحامل. يجب إدخال السيخ الأوسط في الفتحة الموجودة بالجانب الخلفي من الفرن. يمكن استخدام ستة أسياخ صغيرة مع الشواية. كما هو موضح في الرسم التوضيحي. لطهي قطع اللحم الكبيرة. قم بإزالة الأسياخ الصغيرة الستة والأقراص واستخدم السيخ الأوسط الكبير فقط.

تعمل الأسياخ الصغيرة الستة تلقائيًا أثناء الشي. تأكد من عمل الشواية بطريقة صحيحة عن طريق التحقق بالنظر من أنها تدور بشكل صحيح في الدقيقة الأولى من التشغيل.



تحتوي الشواية على مقبض يمكن لفة على السيخ الأوسط لسهولة التعامل مع الشواية. قم بإزالة المقبض قبل قفل باب الفرن.

ملاحظة

درجة الحرارة الموصى بها للشي هي ٢٢٠ درجة مئوية.

يوصى بتسخين الفرن مسبقًا لمدة ثلاث دقائق.

استخدام وضع «الفرن» (تابع)

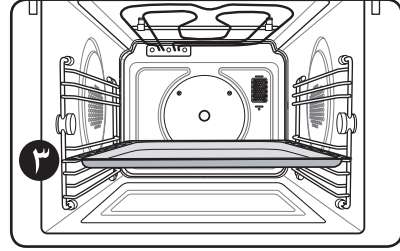
AR

ميزة «الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي» ()

يجتمع الهواء الساخن والحرارة المنبعثة من أجزاء التسخين السفلية لتسخين الطعام. تعد هذه الميزة مفيدة عن قيامك بالتحميص والتحمير.

غالبًا ما يتم وضع صينية الخبز وحامل الفرن على المستوى

٣



*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

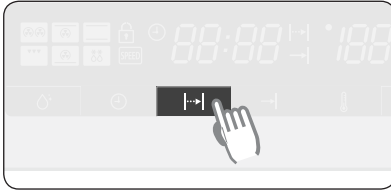
دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز. نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع «الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي».

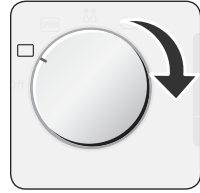
نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
البيتزا الطازجة	٣	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠:٢٥ - ٠:١٥
فطائر الكيش الثلجة والمخبوزة مسبقًا / الفطائر	٢	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠:١٥ - ٠:١٠
البيتزا الخميرة المجمدة	٢	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠:٢٠ - ٠:١٥
البيتزا المجمدة	٣	٢٢٠ - ٢٤٠	حامل الفرن	٠:١٥ - ٠:١٠
البيتزا الثلجة	٣	١٨٠ - ٢٢٠	صينية الخبز	٠:١٥ - ٠:٠٨
الفطائر المحلاة المجمدة والمخبوزة بالفاكهة	٢	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠:١٥ - ٠:١٠

ملاحظة

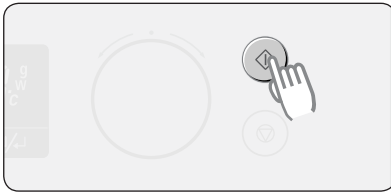
يوصى بالتسخين مسبقًا.



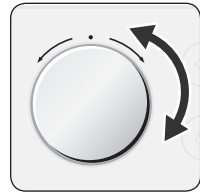
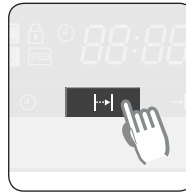
٢ اضغط على "وقت الطهي".



١ حدد وظيفة الفرن ودرجة الحرارة المطلوبين. (راجع أيضاً الجزء "تغيير وظيفة الفرن ودرجة الحرارة" ملاحظة)
إذا لم يتم تحديد أي زر من أزرار لوحة التحكم لمدة خمس ثوانٍ، يومض الزر "تشغيل".



٤ اضغط على "تشغيل" وسيعمل الفرن في الحال.



٣ قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط وقت الطهي المطلوب.
(١ بعد خمس ثوانٍ، ينتهي وقت الطهي تلقائياً ويومض الزر "تشغيل".)
(٢ اضغط على "وقت الطهي" لإنهاء وقت الطهي.

٥ عند إنقضاء الوقت المحدد، تتوقف أصوات التنبيه والفرن عن العمل ذاتياً.

ملاحظة
وظيفة "زيادة / إنقاص". أثناء الطهي، يمكنك ضبط وقت الطهي المحدد مسبقاً باستخدام الزر "تحديد الوظائف المتعددة" للحصول على طهي أفضل.

ضبط وقت الإنهاء

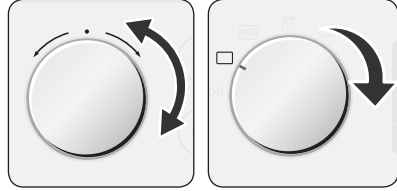


٢ اضغط على "وقت الإنهاء".
يوضح الوقت الحالي
على الشاشة.

مثال الوقت الحالي هو ١٣:٠٠
توضح أرقام الوقت الحالي «١٣:٠٠».



٤ اضغط على "وقت الإنهاء" مرة أخرى.
مثال الوقت الحالي هو ١٣:٠٠.
وقت الإنهاء المطلوب هو ١٤:٠٠.
يتم عرض وقت الطهي «١:٠٠».

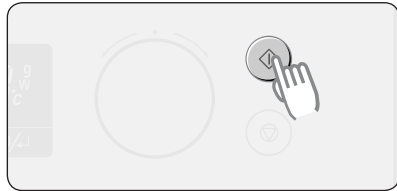


١ حدد وظيفة الفرن ودرجة الحرارة المطلوبين.



٣ قم بتدوير قرص «تحديد الوظائف المتعددة» لضبط
الساعة والدقيقة المطلوبين. (١٤:٠٠).

مثال الوقت المطلوب هو ١٤:٠٠.



٥ اضغط على "تشغيل" لتشغيل الفرن.
يعمل الفرن في الحال.

ملاحظة

- (١) يتناقص وقت الطهي المعروض على شاشة الوقت. عند انقضاء الوقت المحدد. تتوقف أصوات التنبيه والفرن عن العمل ذاتياً.
- (٢) أثناء الطهي. يمكنك ضبط وقت الطهي المحدد مسبقاً باستخدام القرص "تحديد الوظائف المتعددة" للحصول على طهي أفضل.
- (٣) أثناء الطهي. يمكن عرض درجة الحرارة الداخلية بالضغط على "درجة الحرارة" و "مستوى الطاقة / إدخال" في وقت واحد.

وظيفة « حجز وقت الطهي »

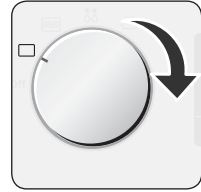
AR

مثال: الوقت الحالي : ١٢:٠٠

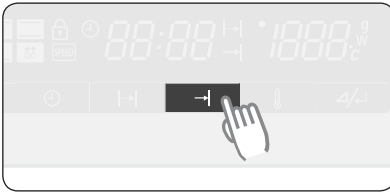
وقت الطهي : ٢:٠٠ وأنت ترغب في إنهاء الطهي في الساعة ١٨:٠٠



٢ حدد «وقت الطهي» وأدخل وقت الطهي المطلوب. (٢:٠٠)



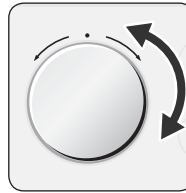
١ حدد «وضع الفرن» والوظيفة المطلوبة.



٤ اضغط على «وقت الإنهاء».

◀ يعمل الفرن تلقائياً في وقت الحجز «١٦:٠٠».

◀ يعرض «وقت الطهي» عند بدء الطهي.



٣ اضغط على «وقت الإنهاء».

◀ يتم إضافة وقت الطهي إلى الوقت الحالي وتعرض الساعة «١٤:٠٠» على الشاشة.

◀ أدخل وقت الإنهاء المطلوب. (١٨:٠٠)

ملاحظة

- يعرض «وقت الإنهاء» عند إكتمال الحجز.
- يمكن تغيير «وقت الطهي» و«وقت الإنهاء» قبل تحديد وقت الحجز.

استخدام وضع "القائمة السريعة"

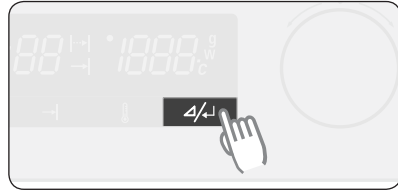
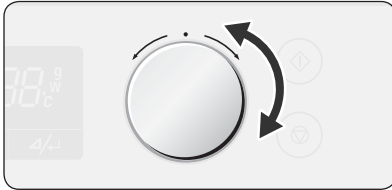
يُتيح لك وضع القائمة السريعة الاختيار من بين اثنتي عشر ميزة مبرمجة مسبقاً لطهي أطعمتك المفضلة وخميصها وخبزها بسهولة ويسر. يتم ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط قم بتحديد واحدة من الميزات الاثنتي عشر واضبط الوزن لبدء الطهي.

إعداد وضع "القائمة السريعة"



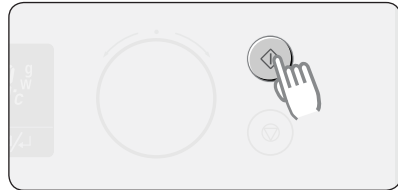
٢ قم بتدوير قرص «تدوير الوظائف المتعددة» لتحديد ميزة «القائمة السريعة» المطلوبة. راجع الجدول الموضح في الصفحات ٢٦-٢٧ للحصول على وصف بالميزات الاثنتي عشر المتوفرة في القائمة السريعة.

١ قم بتدوير قرص «تدوير الوضع» على وضع «القائمة السريعة» المطلوب.



٤ قم بتدوير قرص «تدوير الوظائف المتعددة» لتحديد الوزن المطلوب.

٣ اضغط على «مستوى الطاقة / إدخال» لتغيير الوزن أو:



٥ اضغط على «تشغيل».

ملاحظة

- توجد بعض القوائم السريعة التي تعمل بشكل متصل. ويوجد منها ما يتطلب قلب الطعام. سيصدر الفرن صوت تنبيه لإخطارك بذلك.
- يتم عرض درجة حرارة الفرن التي تم ضبطها عند تشغيل القائمة السريعة.
- لا يمكن تغيير درجات الحرارة والأوقات أثناء الطهي.

استخدام وضع " القائمة السريعة" (تابع)

دليل ميزات " القائمة السريعة التلقائية"

AR

يوضح الجدول التالي اثني عشر برنامج تلقائي للشوي والخبز والطهي السريع. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تتضمن هذه البرامج التلقائية أوضاع الطهي الخاصة والتي تم تطويرها لتوفير مزيد من الراحة لك.

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	توصيات
١	البيتزا المجمدة	٠,٢ - ٠,١ ٠,٣ - ٠,٢ ٠,٤ - ٠,٣ ٠,٥ - ٠,٤	درج الشوي بالصينية الخزفية	٤	ضع البيتزا المجمدة في وسط درج الشوي بالصينية الخزفية.
٢	شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٠,٢ - ٠,٤ ٠,٤ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٨	صينية الخبز	٣	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن على صينية الخبز المعدنية.
٣	البطاطس الكروكيت المجمدة	٠,٤ - ٠,٥ ٠,٥ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٧ ٠,٧ - ٠,٨	درج الشوي بالصينية الخزفية	٤	ضع البطاطس الكروكيت المجمدة بالتساوي على درج الشوي بالصينية الخزفية.
٤	اللازانيا المجمدة	٠,٣ - ٠,٤ ٠,٥ - ٠,٦ ٠,٧ - ٠,٨ ٠,٩ - ١,٠	الصينية الخزفية	٣	ضع اللازانيا المجمدة في طبق مناسب مصنوع من البيركس أو طبق خزفي. بعد انتهاء التسخين. اتركه لمدة ٣-٤ دقيقة.
٥	السلمك المجمد	٠,٣ - ٠,٤ ٠,٥ - ٠,٦ ٠,٧ - ٠,٨	الصينية الخزفية	٣	ضع السلمك المجمد في طبق مناسب مصنوع من البيركس أو طبق خزفي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٤ دقائق.
٦	قطع الدجاج	٠,٢ - ٠,٤ ٠,٤ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٨ ٠,٨ - ١,٠	درج الشوي بالصينية الخزفية	٤	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع درج الشوي بالصينية الخزفية مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بالقلب. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد الطهي. اتركها لمدة دقيقتين.
٧	دجاجة كاملة	٠,٨ - ٠,٩ ١,٠ - ١,١ ١,٢ - ١,٣ ١,٤ - ١,٥	درج الشوي بالصينية الخزفية	٣	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل مع وضع ناحية الصدر لأسفل على درج الشوي بالصينية الخزفية. قم بقلبها. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد الطهي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
٨	شرائح اللحم البقري	٠,٣ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٨	درج الشوي بالصينية الخزفية	٤	ضع شرائح اللحم البقري جنباً إلى جنب في وسط درج الشوي بالصينية الخزفية.

استخدام وضع «القائمة السريعة» (تابع)

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	توصيات
٩	اللحم البقري المشوي	٠,٨ - ٠,٧ ١,٠ - ٠,٩ ١,٢ - ١,١ ١,٥ - ١,٣	درج الشبي بالصينية الخزفية	٣	قم بنقع اللحم البقري ووضعه على درج الشبي بالصينية الخزفية مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبه، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه، بعد النضج. لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠-٥ دقيقة..
١٠	البطاطس المحمص	٠,٤ - ٠,٢ ٠,٦ - ٠,٤ ٠,٨ - ٠,٦ ١,٠ - ٠,٨	درج الشبي بالصينية الخزفية	٤	اغسل البطاطس ونظفها بالماء واتقب سطوحها بالشوكة. ضع البطاطس (لكل ٢٠٠ - ٢٥٠ جرام) جنباً إلى جنب على درج الشبي بالصينية الخزفية. بعد الطهي، اتركها لمدة ٣ - ٥ دقائق.
١١	الكيك	٠,٦ - ٠,٥ ٠,٨ - ٠,٧ ١,٠ - ٠,٩	الصينية الخزفية	٣	ضع العجينة في طبق خبز دائري مناسب الحجم مصنوع من البيركس. يعد هذا البرنامج مناسباً للكيك المصنوع من الزبد مثل كيك ماربل وكيك الليمون والكيك المحشو بالبندق.
١٢	قطع المافن	٠,٦ - ٠,٥ ٠,٨ - ٠,٧	حامل الفرن	٣	ضع عجينة المافن في الطبق المعدني الخاص بالمافن، وهو يناسب ١٢ قطعة مافن. ضع الطبق على حامل الفرن. يوصى بوزن يتراوح بين ٠,٥ - ٠,٦ كجم للمافن لكل ٤٥ جرام. ووزن يتراوح بين ٠,٧ - ٠,٨ كجم لقطع المافن متوسطة الحجم لكل ٦٥ جرام.

هام

تعمل أغلب ميزات وضع «القائمة السريعة» باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام. ولذلك يجب الإلتزام بشدة بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان عند استخدام هذا الوضع.

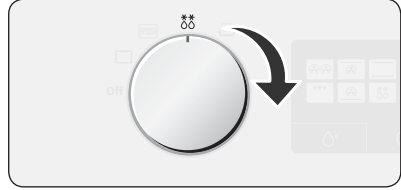
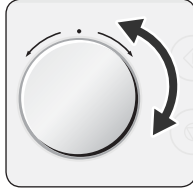
استخدام وضع "فك التجميد السريع"

AR

إعداد وضع "فك التجميد السريع"

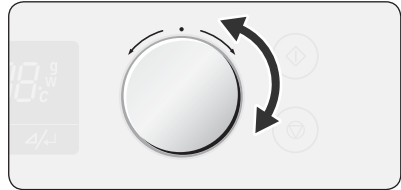
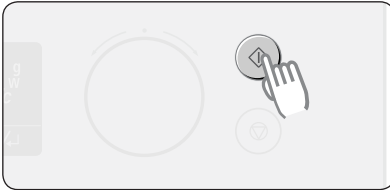
يمكن الاختيار من بين خمس ميزات مبرمجة مسبقاً بالميكروويف لفك التجميد. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد الميزة واضبط الوزن لبدء فك التجميد.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في وسط الصينية الخزفية. اضبط الوضع على المستوى ١. أغلق الباب.



٢ قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لاختيار عنصر فك التجميد المطلوب. اضغط على "مستوى الطاقة / إدخال" لضبط عنصر فك التجميد المطلوب. (راجع الجدول الموضح في الصفحة ٢٩ للحصول على وصف بالميزات الخمس المتوفرة في وضع "فك التجميد السريع").

١ قم بتدوير قرص "تحديد الوضع" على رمز "فك التجميد السريع" (⊗*⊗).



٤ اضغط على "تشغيل" لبدء الطهي.

٣ حدد وزن الطعام عن طريق تدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة".

عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء الرمز «إنهاء» أربع مرات. يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه كل دقيقة لمدة ٣ دقائق.

النتيجة ◆ تبدأ عملية فك التجميد. ◆ يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

هام

- استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
- يمكنك أيضاً فك تجميد الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة «الطهي/التسخين» مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع الجزء «الطهي/التسخين» في الصفحة ٣٧ للحصول على مزيد من المعلومات.

استخدام وضع "فك التجميد السريع" (تابع)

AR

دليل ميزات "فك التجميد السريع التلقائي"

يبين الجدول التالي برامج «فك التجميد التلقائي» المختلفة والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات اللازمة. تعمل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط. قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
١	اللحوم	٢,٠ - ٠,٢	الصينية الخزفية	١	٩٠ - ٢٠	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بقلب اللحوم عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. يعد هذا البرنامج مناسب عند طهي اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	٢,٠ - ٠,٢	الصينية الخزفية	١	٩٠ - ٢٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بقلب الدواجن عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. يعد هذا البرنامج مناسباً لطهي دجاجة كاملة بالإضافة إلى قطع الدجاج.
٣	الأسماك	٢,٠ - ٠,٢	الصينية الخزفية	١	٦٠ - ٢٠	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. يعد هذا البرنامج مناسباً لطهي الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الخبز/ الكيك	١,٠ - ٠,١	الصينية الخزفية	١	٣٠ - ١٠	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكيك على الصينية الخزفية وقم بقلبه. إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يعد هذا البرنامج مناسباً لكافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنسي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك الخبز والبسكويت وكيك الجبن الفطيرة الحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكرème وكذلك الكيك المغطى بالشكولاته.
٥	الفاكهة	١,٠ - ٠,١	الصينية الخزفية	١	١٥ - ٥	قم بتوزيع الفاكهة المجمدة على الصينية الخزفية. يعد هذا البرنامج مناسباً للفاكهة مثل التوت الشوكي والتوت المشكل والفاكهة الإستوائية.

هام

يعمل وضع «فك التجميد السريع» باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام. ولذلك يجب الالتزام بشدة بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان عند استخدام هذا الوضع.

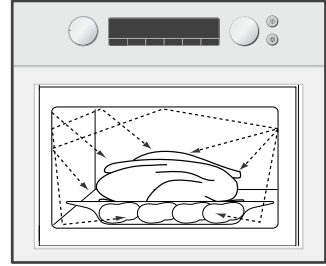
أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- الطهي

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو باستخدام نظام توزيع الأشعة. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. تباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
 - الكمية والكثافة
 - كمية الماء التي يحتوي عليها
 - درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)



هام

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن.

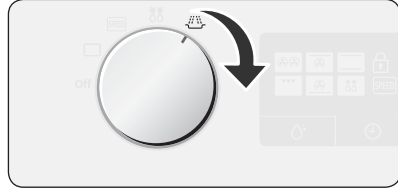
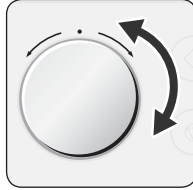
لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان

- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

استخدام وضع "الميكروويف"

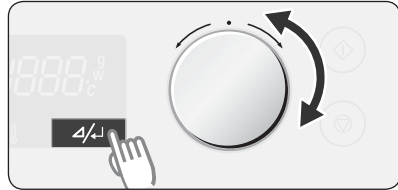
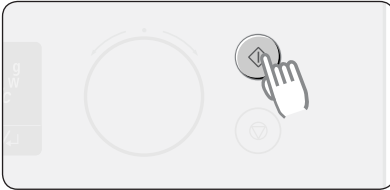
أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد. تتخلل طاقة الميكروويف الطعام . ويتم ذلك بسبب جذبها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

إعداد وضع "الميكروويف"



٢ قم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" لضبط وقت الطهي المطلوب. عندما يتم ضبط وقت الطهي. يومض الرمز "تشغيل". إذا لم تكن ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على "تشغيل" لبدء الطهي.

١ قم بتدوير قرص "تحديد الوضع" على الوضع "الميكروويف". يظهر الوقت ومستوى الطاقة على الشاشة.



٤ اضغط على "تشغيل" لبدء الطهي.

٣ لتغيير مستوى الطاقة، اضغط على "مستوى الطاقة" / إدخال "وقم بتدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة" على المستوى المطلوب. راجع أدلة الطهي (الصفحات ٣١ إلى ٤٠) للحصول على إرشادات حول أوقات الطهي المناسبة ومستويات الطاقة.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

دليل مستويات طاقة الميكروويف

AR

مستوى الطاقة	النسبة (%)	الطاقة الناتجة (وات)	ملاحظة:
عالية	١٠٠	٩٠٠	لتسخين السوائل.
عالية منخفضة	٨٣	٧٥٠	لتسخين الطهام وطهيه.
متوسطة عالية	٦٧	٦٠٠	لتسخين الطهام وطهيه.
متوسطة	٥٠	٤٥٠	لطهي اللحوم وتسخين الطعام الخفيف.
متوسطة منخفضة	٣٣	٣٠٠	
فك التجميد	٢٠	١٨٠	لفك التجميد ومتابعة الطهي.
منخفضة	١١	١٠٠	لفك جَميد الطعام الخفيف.

استخدام وضع «الميكروويف» (تابع)

دليل أدوات الطهي للميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع «الميكروويف» بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائماً لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل التالي. واستخدم دائماً الصينية الخزفية على مستوى الرف ١ عند استخدام وضع «الميكروويف».

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ X	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتونية المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تنسب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم. قد تحترق.
• الأكواب المصنوعة من الفوم	X	
• الأكياس الورقية أو الصحف	X	
• الورق المعاد تصنيعه أو لأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	X	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق أو عرضه للكسر أو الشرخ.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يجب إزالة الغطاء، مناسب للتدفئة فقط.
• البرطمانات الزجاجية	✓	
المعادن	X	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• الأطباق	X	
• أربطة أكياس الفريزر	X	

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

تعليقات	مسموح باستخدامها في الميكروويف	أدوات الطهي
تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة. قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.	✓ X	الورق • الأطباق والأكواب وفوط المائدة و وورق المطبخ • الورق المعاد تصنيعه
خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن. فقط إذا كانت تحتل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. انقُبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة..	✓ ✓ ✓ X	البلاستيك • الأواني • الورق الحراري • أكياس الفريزر
يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تنائر الطعام.	✓	الورق الشمعي أو الدهني

ملاحظة

قد يحدث «ماس كهربائي» نتيجة لتولد شرارة داخل الفرن.

موصى به	✓
يستخدم بحذر	✓ X
غير آمن	X

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

إرشادات عامة

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المخفوقة والصلصة المتبلّة في فرن الميكروويف. وبشكل عام. يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين.

تغطية الطعام أثناء الطهي

يجب تغطية الطعام أثناء الطهي. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. يمكن تغطية الطعام بعدة طرق مثل استخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

معد الانتظار

من الهام بعد الطهي ترك الطعام لمدة الانتظار الموصى بها حيث يسمح ذلك بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار (جرام)	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠	٦٠٠	٥ - ٦	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠	٨ - ٩	٢ - ٣	أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠	٧ - ٨	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠	٧½ - ٨½	٢ - ٣	أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكّلة (جزر / بازلاء / ذرة)	٣٠٠	٦٠٠	٧ - ٨	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكّلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٦٠٠	٧½ - ٨½	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

دليل طهي الخضراوات الطازجة

AR

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي (٢-٣ ملاعق كبيرة) من الماء البارد لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء (راجع الجدول) قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة واحدة أثناء الطهي وبعد انتهائه. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. وقم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح : قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر، كلما تم طهيها بسرعة أكبر.

ملاحظة: يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار (جرام)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٣ - ٤ ٦ - ٧	٣	قَطِّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان إلى الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٥ - ٦	٣	أضف ١٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قَطِّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٤ - ٥ ٧ - ٨	٣	قَطِّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قَطِّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قَطِّع الكرات إلى شرائح سمكية.
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	١ - ٢ ٢ - ٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضيف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قَطِّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قَطِّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٤ - ٥ ٧ - ٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠	٥ - ٦	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

AR

دليل طهي الرز والمعجنات

الأرز

استخدم أواني كبيرة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. (مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي). قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء وقت الطهي. قم بالتقليب قبل تركه في مدة الانتظار. أضف الملح أو التوبل والزبد. لاحظ أن الأرز قد لا يكون قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات

استخدم إناء كبير مصنوع من البيركس. أضف الماء المغلي. ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار (جرام)	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلووق)	٢٥٠	٩٠٠	١٥ - ١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلووق)	٣٧٥	٩٠٠	١٧ - ١٨ ½	٥	أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز الخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٩٠٠	٢٠ - ٢١	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز الخلط (أرز + أرز بري)	٣٧٥	٩٠٠	٢٢ - ٢٣	٥	أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الذرة الخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٩٠٠	١٦ - ١٨	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٩٠٠	١٠ - ١١	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء الساخن.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

الترتيب والتغطية

جنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. يؤدي ذلك إلى الحصول على نتائج أفضل عند تسخين القطع الصغيرة. احتفظ بالطعام مغطى بينما تساعد الحرارة على منع جفاف الطعام.

مستويات الطاقة

يمكن استخدام مستويات طاقة مختلفة لتسخين الطعام. وبشكل عام، يفضل تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

التقليب

قَب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم. إن أمكن. يعد القيام بالتقليب أمراً هاماً جداً عند تسخين السوائل.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل. تجنب التسخين الزائد. إذا لم تكن متأكدًا من مدة التسخين المناسبة. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي. ثم يمكن إضافة مدة تسخين أخرى بعد ذلك. إذا لزم الأمر. تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين هي ٢ - ٤ دقيقة.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

تسخين السوائل

توخي الحذر عند تسخين السوائل. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. ضع ملعقة أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات. وقم بتقليبها أثناء التسخين وبعد التسخين. اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال

يجب توخي الحذر الشديد عند تسخين طعام الأطفال. ضع الطعام في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تتراوح درجة التقديم الموصى بها بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. درجة حرارة التقديم الموصى بها هي ٣٧ درجة مئوية.

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً متزايداً في فك جميد الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك جميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك جميد الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء. إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، اضغط على "إيقاف / إلغاء" واركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل متابعة الطهي. اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة حسب الكمية التي يتم فك جميدها. الرجاء مراجعة الجدول الموجود في الصفحة التالية.

تلميح تتم عملية فك جميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء جميد الطعام وفك جميده.

لفك جميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك جميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

AR

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦ - ٧ ١٠ - ١٢	١٥ - ٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.
شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام	٧ - ٨		
الدواجن كاملة القطع	٥٠٠ جرام (قطعتين)	١٢ - ١٤	١٥ - ٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألومنيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جرام	٢٨ - ٣٢		
الأسماك شرائح السمك	٢٠٠ جرام	٦ - ٧	١٠ - ٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك ونزيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
سمك كامل	٤٠٠ جرام	١١ - ١٣		
الفاكهة التوت	٣٠٠ جرام	٦ - ٧	٥ - ١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح ذو قطر كبير.
الخبز أرغفة الخبز (الكل حوالي ٥٠ جرام) توست / الشطائر	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١ - ١½ ٢½ - ٣ ٤ - ١½ ٧ - ٩	٥ - ٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط الطبق الخزفي. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

سريع وسهل

الزبد الذائبة

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٣٠ - ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.

الشيوكولاتة الذائبة

ضع ١٠٠ جرام من الشيوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٣ - ٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات. قم بتقليب الشيوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان.

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٢٠ - ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات.

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد. ضع الجيلاتين الذي تم جفيفه في إناء بيركس صغير. قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

إعداد الجيلي أو الغطاء الثلجي

قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بيركس بدون غطاء مع استخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات حتى يصبح الجيلي / الغطاء الثلجي شفافاً (لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة تقريباً). قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة مثل التوت المشكل في إناء مناسب الحجم مصنوع من البيركس. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً. قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. اتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللين (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مناسب الحجم مصنوع من البيركس له غطاء. وقم بطهيها مع وضع الغطاء عليه لمدة ١,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

خميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم. قم بالتسخين لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ١٠٠ وات. مع التقليب لعدة مرات. اتركها في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق.

إيقاف تشغيل ميزة «إصدار أصوات التنبيه»

يصدر الفرن أصوات تنبيه عند إنتهاء الطهي ويومض المؤشر «إنتهاء» ٤ مرات على الشاشة.



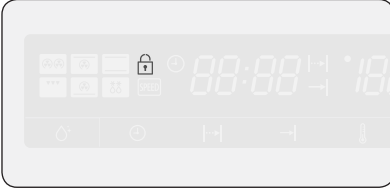
٢ لتشغيل ميزة «إصدار أصوات التنبيه». اضغط على «إيقاف / إلغاء» (⊗) و «تشغيل» (⊕) مرة أخرى واستمر في الضغط لمدة ثانية واحدة.



١ لإيقاف تشغيل ميزة «إصدار أصوات التنبيه». اضغط على «إيقاف / إلغاء» (⊗) و «تشغيل» (⊕) في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ثانية واحدة.

تتيح وظيفة "تأمين سلامة الطفل" لك قفل لوحة التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود للفرن.

لقفل الفرن

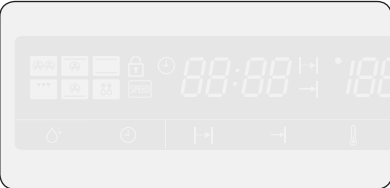


يظهر رمز «القفل» على الشاشة مما يدل على قفل كافة الوظائف.



اضغط على «التنظيف بالبخار» و «الساعة» في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

إلغاء قفل الفرن



يختفي رمز «القفل» من على الشاشة مما يدل على إلغاء قفل الوظائف.

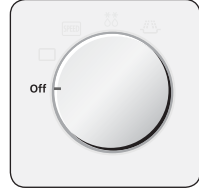
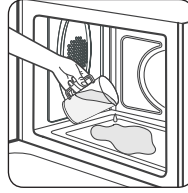


اضغط على «التنظيف بالبخار» و «الساعة» في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

استخدام ميزة "التنظيف بالبخار"

AR

تتيح لك ميزة "التنظيف بالبخار" تنظيف الفرن تنظيفاً صحياً خلال ١٥ دقيقة فقط .

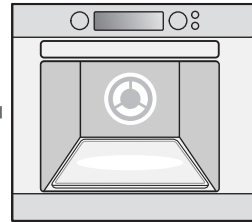
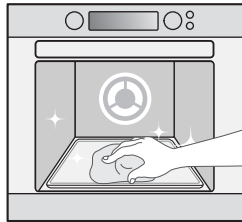
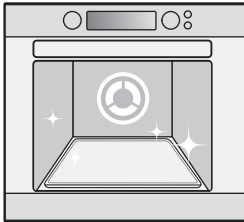
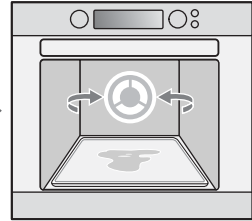
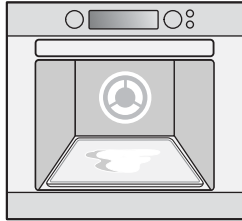
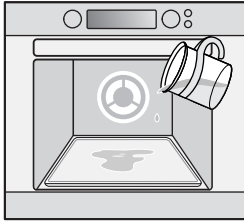


١ اضغط على "التنظيف بالبخار". يعمل الفرن تلقائياً.

٢ قم بتدوير قرص "خديد الوضع" على الوضع «إيقاف تشغيل».

◀ بعد مرور ١٥ دقيقة، يتوقف الفرن تلقائياً عن العمل. قم بمسحه بقطعه قماش جافة.

◀ ضع حوالي ١٠٠ مللي من الماء على أرضية الفرن الفارغ.



هام

- استخدم هذه الميزة عندما يبرد الفرن تماماً بالنسبة إلى درجة حرارة الغرفة.
- يحظر استخدام الماء المقطر.

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام. خاصة على الأسطح الخارجية والداخلية والباب وقفلي الباب.

١. نظف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحه بالماء وجففه.
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وجففها.
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على أرضية الفرن الفارغ وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.
٤. اغسل الجزء الداخلي.

هام

- احرص حرصًا شديدًا على عدم سكب الماء في الفتحات.
- يحظر استخدام أي منتجات أو مذيبيات كيميائية.
- تأكد دائمًا من نظافة قفلي الباب لمنع تراكم بقايا الطعام حتى يتم قفل الباب بشكل صحيح.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب أن يقوم بأعمال الصيانة فنيين الخدمة المؤهلين فقط. إذا كان الفرن في حاجة للصيانة، قم بفصله عن التيار الكهربائي واتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.

عند الاتصال، الرجاء توفير المعلومات التالية:

- رقم الطراز والرقم التسلسلي (يوجد بالجزء الخلفي من الفرن).
- المعلومات المفصلة للضمان
- وصف وافي للمشكلة

إذا تطلب الأمر تخزين الفرن مؤقتًا، ضعه في مكان جاف حيث يمكن أن تؤدي الأتربة والرطوبة إلى تلفه.

استكشاف المشكلات وإصلاحها

إذا واجهت أي مشكلة مع الفرن الخاص بك، حاول القيام بأي من الحلول الواردة أدناه. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- ♦ لا يتم طهي الطعام.
 - تأكد من ضبط المؤقت بشكل صحيح ومن الضغط على الزر «تشغيل».
 - أغلق الباب بإحكام.
 - تأكد من عدم قيامك بفتح صمام كهربائي أو تشغيل قاطع دائرة كهربائية.
- ♦ الطعام زائد النضج أو نقي.
 - تأكد من استخدام وقت الطهي المناسب.
 - تأكد من استخدام مستوى الطاقة المناسب.
- ♦ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة (ماس كهربائي) داخل الفرن.
 - تأكد من استخدام أدوات الطهي الصحيحة التي لا تحتوي على زخارف معدنية.
 - تأكد من عدم ترك شوكة أو أي أدوات معدنية أخرى داخل الفرن.
 - إذا استخدمت ورق الألومنيوم، تأكد من عدم مقارنته بدرجة كبيرة للجدران الداخلية.
- ♦ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون.
 - قد يحدث تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عندما يتم تشغيل الفرن. لتخفيف هذا التأثير، حاول وضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- ♦ تؤدي التداخلات الإلكترونية إلى إعادة ضبط شاشة العرض.
 - قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.
- ♦ ظهور تكثيف داخل الفرن.
 - يعد ذلك أمراً عادياً. امسح الفرن بعد القيام بالطهي.
- ♦ تستمر المروحة في العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.
 - يعد ذلك أمراً عادياً. قد تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة ثلاث دقائق بعد إيقاف تشغيل الفرن.
- ♦ وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
 - يعد ذلك أمراً عادياً.
- ♦ انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
 - يعد ذلك أمراً عادياً.
- ♦ انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.
 - يعد ذلك أمراً عادياً.
- ♦ يصدر صوت «قرقعة» أثناء تشغيل الفرن، وخاصة في وضع «فك التجميد».
 - يعد ذلك أمراً عادياً.

الوظائف العامة	كود الخطأ
فتح مستشعر درجة الحرارة في حالة زيادة قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٢٥٠ درجة مئوية أثناء «التشغيل / الإلغاء».	E 21
قصر مستشعر درجة الحرارة في حالة انخفاض قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٥ درجة مئوية أثناء «التشغيل / الإلغاء».	E 22
فوق ٢١٠ درجة مئوية أثناء تشغيل الميكروويف في حالة زيادة درجة الحرارة عن ٢١٠ درجة مئوية أثناء تشغيل الميكروويف. (عند استشعار وجود نيران)	E 24
برنامج الرطوبة في حالة الفشل في استشعار «الرطوبة» للفتح أو الغلق لمدة دقيقتين.	E 09

”تسعى شركة Samsung جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.“

الطراز	CQ1570-B / CQ1570U-B
مصدر التيار الكهربائي	٢٤٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	٣٤٥٠ وات ١٦٥٠ وات ٣٠٠٠ وات ١١٠٠ وات ٣٣٠٠ وات
الطاقة القصوى الميكروويف الشواية العلوية وحدة التسخين السفلي «الطهي بالطريقة العادية المزدوجة»	
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات / ٩٠٠ وات (IEC - 705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الماجنطرون	OM75P (20)
طريقة التبريد	مروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق) الخارجية جّويف الفرن	٥٩٥ × ٤٦٠ × ٥٢٠ مم ٤٢٩ × ٢٢٩ × ٤٣٠ مم
الحجم	٤٢ لتر
الوزن الصافي الشحن	٣٦,٥ كيلو جرام تقريباً ٤٤ كيلو جرام تقريباً

